

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Coeur de boeuf tomaat-grijze Noordzeegarnaal-basilicum 24.-

Tartaar van Simmental rund-ganzenlever-truffel-brioche 26.50.-

Aardappel "Moscovite"-bieslook-zure room-Imperial Heritage oscietra Caviar 60.-

Gepocheerd ei-gerookte paling-asperge-Hollandaise 26.-

Kreeftenbisque gefambeerd met Armagnac 25.-

Gebakken ganzenlever-appel-porto 27.-

Kwartel-ravioli-prei-truffel-consommé 26.-

Gebakken kalfszwezerik-groene boontjes-geconfijte tomaat-truffel 29.-

Asperges op Vlaamse wijze (veggie) 24.-

HOOFDGERECHTEN

Ierse rundsfilet poivre vert of b ernaise-pm pont neuf-witloofsla 39.-

Ierse rundsfilet "Rossini"-ganzenlever-spinazie-porto 44.-

Kalfsfilet-lente ui-erwt-dragon 39.-

Lamsfilet-asperge-Canarische aardappel-tijm 37.-

Gelakt buikspek-St.Jacobsvrucht-gember-chili-knoflook 36.-

Kabeljauwfilet-zeekraal-venkel-bisque 37.-

Noordzeetong "Meunière" (500gr)-gemengde sla-frieten-Hollandaise 45.-

Lasagne van kreeft-tomaat-tijm 42.-

Polenta-boschampignons-artisjok (veggie) 26.-

DESSERTEN

Café glaçée met kahlua 14.-

Dame blanche met vers afgedraaid ijs 14.-

Parfait van Chartreuse en kumquat 14.-

Chaud-froid van gezouten karamel en chocolade 14.-

Macaron-mascarpone-bosaardbei-Mandarin Napoleon 14.-

Kaasassortiment 18.-

LUNCHMENU

(dins-vrijdag)

Voorgerecht-hoofdgerecht

29.50.-

Restaurant de Godevaart : www.degodevaart.be info@degodevaart.be

03/231.89.94

